

มคอ. 3

รายละเอียดของรายวิชา วอก. 141 มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2558

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**1. รหัสและชื่อรายวิชา**

วอก. 141 มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร

FSN 141 Food Standards and Regulations

2. จำนวนหน่วยกิต

2 หน่วยกิต 2 (2-0-4)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**3.1 หลักสูตร**

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะด้าน (วิชาเอกบังคับ)

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อ.ตรีสินธุ์ โพธารส

5. ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

25 ธันวาคม พ.ศ. 2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1. เข้าใจสาระสำคัญที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติว่าด้วยราคาสินค้าและบริการ พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติมาตรฐานชั่งตวง วัด พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2541 และกฎกระทรวงที่สำคัญ
- 1.2. ทราบข้อบังคับและมาตรฐานต่างๆที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และป้องกันการปลอมปนของอาหารหรืออาหารด้อยคุณภาพ ฉลากและการโฆษณา
- 1.3. สามารถพิจารณาหลักการและเหตุผลวิเคราะห์แนวทางการบัญญัติกฎหมายเกี่ยวกับการกำกับดูแลอาหารและโรงงานอุตสาหกรรม ตามแนวทางที่ควรเป็นโดยพิจารณาจากเหตุการณ์ปัจจุบัน ทั้งภายในและภายนอกประเทศ
- 1.4. อธิบายและวิเคราะห์กรณีศึกษาโดยใช้กฎหมายเกี่ยวกับการกำกับดูแลอาหาร เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและตนเองได้ถูกต้อง
- 1.5. ทราบความสำคัญ และวิธีการจัดทำฉลากโภชนาการ ขั้นตอนการของเครื่องหมาย อย. และมาตรฐาน มผช.

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ ปรับปรุงรายวิชา

- 2.1 เพื่อจัดเนื้อหา กระบวนการเรียนการสอน และสื่อการสอนให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐาน และแนวทางในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์อย่างเป็นระบบ
- 2.2 เพื่อจัดกิจกรรมการเรียนการสอน และงานมอบหมายกิจกรรมกลุ่ม/ เดี่ยวให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน เพื่อกระตุ้นให้เกิดการพัฒนานวัตกรรมในสาขาวิชาของผู้เรียน
- 2.3 เพื่อให้การวัดและประเมินผลการเรียนรู้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายรายวิชา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญของมาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร รูปแบบของการควบคุมด้านอาหาร มาตรฐานอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวกับการผลิต การจำหน่ายอาหารและหลักเกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งในและระหว่างประเทศ ข้อกำหนดสำหรับอาหารประเภทต่างๆ หน่วยงานด้านมาตรฐานและกฎหมาย การคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศไทยและประเทศคู่ค้า การคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา ภูมิปัญญา และการจดสิทธิบัตร และจรรยาบรรณของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยาย | สอนเสริม | การฝึกปฏิบัติงาน ภาคสนาม/ การฝึกงาน (กิจกรรมกลุ่มในห้องเรียน) | การศึกษาด้วย ตนเอง |
|-------------------------|----------|---|---------------------------|
| 30 ชั่วโมง/ ภาคการศึกษา | ไม่มี | 6 ชั่วโมง/ ภาคการศึกษา | 60 ชั่วโมงต่อ/ สัปดาห์ |

3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | ด้านที่ 1 คุณธรรมและจริยธรรม | | | | | ด้านที่ 2 ความรู้ | | | | ด้านที่ 3 ทักษะทางปัญญา | | | | ด้านที่ 4 ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ | | | | ด้านที่ 5 การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ | | | | | | |
|---|---------------------------------|---|---|---|---|----------------------|---|---|---|----------------------------|---|---|---|--|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| วอก 141 มาตรฐาน และกฎหมาย ควบคุมอาหาร | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายบุคคล

อาจารย์ผู้สอนจัดเวลาให้คำปรึกษา และแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตนอกชั้นเรียนเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ โดยการนัดหมายทาง อี-เมลล์ หรือโทรศัพท์ ตามที่ประกาศในเค้าโครงรายวิชาผ่านระบบ ATutor ที่คอร์สเว็บ รายวิชา วอก.141 มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร และเว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

| ผลการเรียนรู้ | วิธีการสอน | วิธีการวัดและประเมินผล |
|--|--|---|
| 1.4 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม | 1.1 บรรยายเกี่ยวกับกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม จริยธรรมในการสร้างสรรค์นวัตกรรม/การอ้างอิงผลงานวิชาการ 1.2 สอดแทรกคุณธรรมและจริยธรรมในขณะบรรยาย การทำกิจกรรมในชั้นเรียน และมอบหมายงาน | 1.1 บันทึกการเข้าเรียน การส่งงาน ตรงต่อเวลา 1.2 ไม่ส่อแว่วทุจริต หรือทุจริตในการสอบ 1.3 สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออก ขณะเข้าร่วมกิจกรรม การมีปฏิสัมพันธ์อันดีกับบุคคลรอบข้าง 1.4 พิจารณาจากผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย |

2. ความรู้ที่ต้องได้รับ

| ผลการเรียนรู้ | วิธีการสอน | วิธีการวัดและประเมินผล |
|--|---|---|
| 2.4 ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางวิชาการ ซึ่งมีการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลา เพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป | 2.1 การบรรยายประกอบสื่อการสอนพาวเวอร์พอยต์/มัลติมีเดีย 2.2 การอภิปราย ระดมสมอง 2.3 การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน | 2.1 การสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค 2.2 การตอบคำถามในชั้นเรียน 2.3 รายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 2.4 การนำเสนอผลงานหน้าชั้น และการอภิปราย |

3. ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

| ผลการเรียนรู้ | วิธีการสอน | วิธีการวัดและประเมินผล |
|---|---|--|
| 3.1 มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ ได้ด้วยตนเอง | 3.1 การอภิปราย ระดมสมอง 3.2 การค้นคว้าด้วยตนเอง 3.3 การคิด วิเคราะห์แก้ปัญหาจากกิจกรรมในชั้นเรียน | 3.1 คุณภาพของรายงานกิจกรรม 3.2 การนำเสนอผลงานหน้าชั้น 3.3 การสอบกลางภาคและปลายภาคเรียน |

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

| ผลการเรียนรู้ | วิธีการสอน | วิธีการวัดและประเมินผล |
|---|---|--|
| <p>4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม</p> <p>4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> | <p>4.1 การทำรายงานและกิจกรรมกลุ่ม</p> <p>4.2 การนำเสนอผลงาน</p> | <p>4.1 ประเมินรายงานโดยอาจารย์</p> <p>4.2 สังเกตการแสดงออก การสร้างปฏิสัมพันธ์อันดีกับผู้อื่นทั้งในและนอกชั้นเรียน</p> |

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

| ผลการเรียนรู้ | วิธีการสอน | วิธีการวัดและประเมินผล |
|--|---|--|
| <p>5.2 สามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสม สำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>5.3 สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ</p> | <p>5.1 ทำรายงานและนำเสนอทั้งในรูปแบบเล่มและนำเสนอหน้าชั้น</p> <p>5.2 การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง</p> | <p>5.1 พิจารณาจากรายงานและการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนที่เกี่ยวข้อง</p> <p>5.2 สังเกตการพัฒนาเชิงพฤติกรรมในการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน จากรายงานและการนำเสนอในชั้นเรียน</p> <p>5.3 พิจารณาจากผลงาน มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทั้งภายในและภายนอกประเทศที่เป็นประโยชน์ และใช้สื่อที่เหมาะสมในการนำเสนอข้อมูลต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> |

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

| สัปดาห์ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|-------------------|---|---------------|-----------------------------------|--------------|
| 1 (13 ม.ค. 59) | แนะนำรายวิชา, ความสำคัญและวัตถุประสงค์ในการควบคุมอาหาร ผู้ที่มีหน้าที่และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในกฎหมาย, ตัวอย่างกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการควบคุมอาหาร | 2 | บรรยาย/อภิปราย | อ. ตรีสินธุ์ |
| 2 (20 ม.ค. 59) | ลำดับชั้นของกฎหมาย/ประวัติ กฎหมายอาหารไทย/พระราชบัญญัติ , กฎกระทรวง, ประกาศกระทรวง หน่วยงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง กับอาหารในประเทศไทย - พระราชบัญญัติอาหาร/ พระราชบัญญัติโรงงาน/ พระราชบัญญัติมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม | 2 | บรรยาย/อภิปราย | อ. ตรีสินธุ์ |
| 3 (27 ม.ค. 59) | หน่วยงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง กับอาหารในประเทศไทย (ต่อ) - พระราชบัญญัติอาหาร/ พระราชบัญญัติโรงงาน/ พระราชบัญญัติมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม/ | 2 | บรรยาย/อภิปราย | อ. ตรีสินธุ์ |
| 4 (3 ก.พ. 59) | ความหมายของการมาตรฐานและ การจัดทำมาตรฐาน | 2 | บรรยาย/อภิปราย | อ. ตรีสินธุ์ |
| 5 (10 ก.พ. 59) | GMP, HACCP,มาตรฐานฮาลาล | 2 | บรรยาย/อภิปราย | อ. ตรีสินธุ์ |
| 6 (17 ก.พ. 59) | GMP, HACCP, มาตรฐานฮาลาล (ต่อ) | 2 | บรรยาย/อภิปราย | อ. ตรีสินธุ์ |
| 7 (24 ก.พ. 59) | กฎหมายเกี่ยวกับวัตถุเจือปนใน อาหาร,ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ | 2 | บรรยาย/อภิปราย | อ. ตรีสินธุ์ |
| 8 (2 มี.ค. 59) | กฎหมายเกี่ยวกับวัตถุเจือปนใน อาหาร,ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ (ต่อ) | 2 | บรรยาย/อภิปราย | อ. ตรีสินธุ์ |
| 9 (9 มี.ค. 59) | สอบกลางภาค | | | |

| | | | | |
|---------------------|--|---|----------------|--------------|
| 10 (16 มี.ค. 58) | ความรู้เบื้องต้นในการขอ เครื่องหมาย อย., การขออนุญาต ผลิตอาหารตามกฎหมาย การขอเลข สารบบ และกรณีศึกษาเกี่ยวกับการ ใช้กฎหมายควบคุมอาหาร | 2 | บรรยาย/อภิปราย | วิทยากรพิเศษ |
| 11 (23 มี.ค. 59) | ความรู้เบื้องต้นในการขอ เครื่องหมาย อย., การขออนุญาต ผลิตอาหารตามกฎหมาย การขอเลข สารบบ และกรณีศึกษาเกี่ยวกับการ ใช้กฎหมายควบคุมอาหาร (ต่อ) | 2 | บรรยาย/อภิปราย | วิทยากรพิเศษ |
| 12 (30 มี.ค. 59) | ความรู้เบื้องต้นในการขอ เครื่องหมาย อย., การขออนุญาต ผลิตอาหารตามกฎหมาย การขอเลข สารบบ และกรณีศึกษาเกี่ยวกับการ ใช้กฎหมายควบคุมอาหาร (ต่อ) | 2 | บรรยาย/อภิปราย | วิทยากรพิเศษ |
| 13 (6 เม.ย. 59) | หยุดวันจักรี | | | |
| 14 (13 เม.ย. 59) | หยุดวันสงกรานต์ | | | |
| 15 (20 เม.ย. 59) | ความรู้เพื่อการส่งออก ได้แก่ กฎ ระเบียบขั้นตอนการส่งออก กฎ ระเบียบการค้าระหว่างประเทศ ความรู้เกี่ยวกับภานำเข้าและ ส่งออก มาตรการต่างๆ ที่ประเทศคู่ ค้าเปลี่ยนแปลงและระบบมาตรฐาน ของสินค้านำเข้าและส่งออก | 2 | บรรยาย/อภิปราย | อ. ตรีสินธุ์ |
| 16 (27 เม.ย. 59) | ความรู้เพื่อการส่งออก ได้แก่ กฎ ระเบียบขั้นตอนการส่งออก กฎ ระเบียบการค้าระหว่างประเทศ ความรู้เกี่ยวกับภานำเข้าและ ส่งออก มาตรการต่างๆ ที่ประเทศคู่ ค้าเปลี่ยนแปลงและระบบมาตรฐาน ของสินค้านำเข้าและส่งออก | 2 | บรรยาย/อภิปราย | อ. ตรีสินธุ์ |
| 17 (4 พ.ค. 59) | นำเสนอผลงาน | 2 | บรรยาย/อภิปราย | อ. ตรีสินธุ์ |
| 18 (11 พ.ค. 59) | สอบปลายภาค | | | |

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| กิจกรรม ที่ | ผลการ เรียนรู้ | วิธีประเมิน | สัปดาห์ที่ ประเมิน | สัดส่วนของการ ประเมินผล |
|----------------|---|---|-----------------------|----------------------------|
| 1 | 2.4 | 1.1 สอบกลางภาค 1.2 สอบปลายภาค | 9 18 | 80% |
| 2 | 1.4 2.4 3.1 4.1-4.2 5.2-5.3 | 2.1 การอภิปราย ระดมสมอง 2.2 การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน 2.3 การส่งรายงานตรงเวลา | 2-8, 10-18 | 10% |
| 3 | 1.4 4.1-4.2 | 3.1 การเข้าชั้นเรียน 3.2 พฤติกรรมในและนอกชั้นเรียน 3.3 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมทั้ง กลุ่มและเดี่ยวที่ได้รับมอบหมาย 3.4 การเป็นผู้นำ-ผู้ตามที่ดี และ การสร้างสัมพันธ์อันดีระหว่างผู้อื่น ทั้งในและนอกชั้นเรียน | ทุกสัปดาห์ | 10% |

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการบรรยายสื่อพาวเวอร์พอยต์ หัวข้อต่อไปนี้

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหาร
- กฎหมายอาหารของประเทศไทย
- กฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- การขออนุญาตผลิตและจำหน่ายอาหาร
- มาตรฐานฮาลาล
- กฎหมายวัตถุเจือปนอาหาร
- GMP และ HACCP
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ
- กฎหมายและมาตรฐานต่างประเทศ
- ความรู้ทางด้านกฎหมายเพื่อการส่งออกอาหาร
- กฎหมายคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

1. พระราชบัญญัติต่าง ๆ ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522, พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535, พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2535, พระราชบัญญัติว่าด้วยราคาสินค้าและบริการ พ.ศ. 2542, พระราชบัญญัติมาตราซัง ตวง วัด พ.ศ. 2542, พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2541
2. กฎกระทรวง ประกาศกระทรวง ระเบียบ และคำสั่งกระทรวงต่าง ๆ ที่ออกตามพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง
3. สมชาย กมลยิ่งเจริญ. 2535. เอกสารประกอบการอบรมเรื่อง การขออนุญาตในการผลิตอาหาร ตามกฎหมายของ อย. วันที่ 30 พฤษภาคม 2546. สถาบันอาหาร. กรุงเทพฯ.
4. รพีพร สุทธธรรม. 2548. ระเบียบและมาตรฐานอาหารของสหราชอาณาจักร. สถาบันอาหาร.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

<http://newsser.fda.moph.go.th/food/>

<http://www.nfi.or.th/>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต

ให้นิสิตประเมินประสิทธิผลของรายวิชา เกี่ยวกับความรู้ความสามารถของผู้สอน วิธีการจัดการเรียนการสอน สื่อและเทคโนโลยีที่ใช้ในการสอน การวัดผล คุณภาพการจัดการเรียนการสอน และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (แบบ ปค. 003 และ ปค.004) ซึ่งมีผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ และให้นิสิตให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- 2.1 ผลการเรียนรู้ของนิสิตโดยการสอน
- 2.2 คุณภาพรายงานกลุ่มจากการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
- 2.3 ผลงานจากกิจกรรมอื่น ๆ

3. การปรับปรุงการสอน

มีการประชุมระดมสมองจากผู้สอนและการประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการจัดการเรียนการสอน เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา โดยพิจารณาผลการประเมินจากข้อ 1 และ 2 และหารือปัญหาการเรียนรู้ของนิสิต เพื่อระบุแนวทางการปรับปรุงการเรียนการสอนในปีการศึกษาต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนิสิต

สำหรับการทวนสอบระดับรายวิชา คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิ ที่มีใช้ผู้สอนรายวิชานั้น สุ่มประเมินข้อสอบ รายงาน และผลงานอื่นเพื่อพิจารณาความสอดคล้อง กับเนื้อหาวิชา และประเมินความเหมาะสมของเกณฑ์การประเมินผล

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนการปรับปรุงประสิทธิภาพของรายวิชา

ผู้สอน/คณะผู้สอนพิจารณาผลการประเมินข้อ 1-4 เพื่อดำเนินการทบทวนเนื้อหา และกลยุทธ์การสอน และนำเสนอแผนการปรับปรุงรายวิชาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) จากนั้นเสนอต่อ คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้ความคิดเห็นและวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษา ถัดไป

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา :

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ ตรีนัฐ โพธารส)

วันที่รายงาน

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร :

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรทิพย์ ศิริสุนทรลักษณ์)

วันที่รายงาน